

# śledzie w pomidorach



Autor: **8080nina**

Przepisów: **1** Ocena: **15**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1/2 kg filetów śledziowych
- 2 łyżki cukru
- 1/4 szklanki oleju
- 4 łyżki octu
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego + 2 łyżki pikantnego ketchupu
- 30 dkg cebuli
- 3 ziarenka ziela ang.
- 3 liście laurowe oraz pół łyżeczki ziaren gorczycy

## Sposób przygotowania:

- 1 śledzie umyć, pokroić na kawałki ok 3-4cm, zalać zimną wodą i odstawić na kilka godzin.
- 2 Rozgrzać olej i zeszklić cebulę. Dodać cukier i chwilę smażyć. Wlać ocet, dodać liście laurowe, ziele ang., koncentrat pomidorowy oraz ketchup. Wymieszać wszystko, dusić kilka minut. Zdjąć z ognia i dodać ziarenka gorczycy. Wystudzić.
- 3 Przygotować słoik, bądź pojemnik Kłaść kawałki filetów i przekładać sosem. Śledzie w pomidorach najlepiej smakują kiedy dobrze się zamarynują i przejdą smakiem ok 48 godzin. Przechowywać w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: